



Québec, le 1^{er} août 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-07-23-019

V/Réf : 205796-590622

Madame,

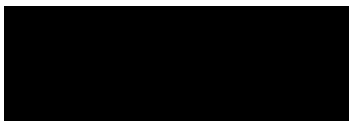
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 23 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le dossier cité en objet, en lien avec la propriété située au 3645, rue de l'Hêtrière à Saint-Augustin-de-Desmaures.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veuillez recevoir, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Edith Couture

Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des
renseignements personnels**
(Chapitre A-2.1)

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.



Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE AVEC BUFFET

Période **2024-05-01 au 2025-04-30**

Lieu ou véhicule exploité

SELECTION ST-AUGUSTIN
3645, RUE DE L'HETRIERE
SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES, (Qc)
G3A 0R6

Exploitant SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

André Lamontagne
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

**Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable**

SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES
SELECTION ST-AUGUSTIN
3645, RUE DE L'HETRIERE
SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES, (Qc)
G3A 0R6



Date: 2022-06-27

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3464343

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMARES

Établissement: SELECTION ST-AUGUSTIN

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 3645 RUE DE L'HETRIERE, SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMARES, G3A0R6, (Québec)

Numéro de dossier: 2508278 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / aliments non-recouverts dans la chambre froide (salade et poisson).
2	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / résidus blanchâtres machine à glace, ouvre-boîte et son support, haut des portes du lave-vaisselle.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / grilles unité de réfrigération chambre froide poussiéreuses.

REMARQUES

Eau chaude 63,7C.

Surélever les contenants alimentaires qui touchent le sol dans les chambres froides et congélateurs.
Les paniers à vaisselle ne doivent pas toucher le sol.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DEBORA SCHUNEMANN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2678

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : debora.schunemann@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-06-27

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3464343 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

Covid 19



Date: 2020-05-01

Heure d'arrivée: 14:37

Numéro du rapport d'inspection: 2917680

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES

Établissement: SELECTION ST-AUGUSTIN

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 3645 RUE DE L'HETRIERE, SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES, G3A2L5, (Québec)

Numéro de dossier: 2508278 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-05-07

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2917680 a été remis à na

L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.



Date: 2019-04-11

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3095997

Exploitant: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES

Établissement: SELECTION ST-AUGUSTIN

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 3645 RUE DE L'HETRIERE, SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES, G3A2L5, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2508278 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Entreposage inadéquat / Contenants d'aliments entreposés directement sur le sol Entreposage inadéquat / Supports à vaisselle entreposés directement sur le sol
2	S'assurer que le responsable en hygiène et salubrité connaisse les règles élémentaires concernant le retrait des manipulateurs présentant des symptômes d'une maladie ou condition infectieuse susceptible d'être retransmise par les aliments.	Responsable en hygiène et salubrité ignore les règles élémentaires concernant le retrait des manipulateurs malades / concernant le retrait des manipulateurs malades
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Accumulation de graisse (formation de gouttes) susceptible de tomber dans les aliments

REMARQUES

Inspection régulière accompagné par Mme Kim Weaver
Voir à entretenir la planche blanche à découper.
Augmenter la fréquence de nettoyage du panneau de la machine à glace.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRANCIS ROBERGE

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC40 LOCA, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2680

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Francis.Roberge@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-04-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3095997 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2018-05-28

Heure d'arrivée: 13:20

Numéro du rapport d'inspection: 2995995

Exploitant: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES

Établissement: SELECTION ST-AUGUSTIN

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 3645 RUE DE L'HETRIERE, SAINT-AUGUSTIN-DE-DESMANURES, G3A2L5, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2508278 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Restant de soupe du dîner sur le feu fermé en attente d'être réchauffée pour le souper. / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire
2	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Entreposage inadéquat / Chambre froide: Pétoncles crus entreposés avec le simili-crabe et les crevettes prêts-à-manger. Boeuf cru en décongélation au-dessus des produits marins prêts-à-manger.
3	S'assurer que le responsable en hygiène et salubrité connaisse les règles élémentaires concernant le retrait des manipulateurs présentant des symptômes d'une maladie ou condition infectieuse susceptible d'être retransmise par les aliments.	Responsable en hygiène et salubrité ignore les règles élémentaires concernant le retrait des manipulateurs malades

REMARQUES

Voir à afficher le permis d'exploitation (MAPAQ) à la vue des clients.

Plusieurs boîtes et chaudières entreposées directement sur les planchers; voir à soulever le tout.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CATHERINE POULIOT

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : catherine.pouliot@mapaq.gouv.qc.ca

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 3645 rue de l'hetrière

Fait à QUEBEC ce 2018-06-05

Signature :

